

**FIȘA DISCIPLINEI**  
**Anul universitar 2021-2022**  
**Anul de studiu III / Semestrul I**

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia
1.2. Facultatea	de Științe Economice
1.3. Departamentul	de Administrarea Afacerilor și Marketing
1.4. Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii/calificarea*	Economia comerțului, turismului și serviciilor / 242102 Specialist îmbunătățire procese, 242104 Responsabil proces, 242110 Specialist în planificarea, controlul și raportarea performanței economice.
1.7. Forma de învățământ	ID

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	<b>Tehnologii hoteliere și de restaurant</b>			2.2. Cod disciplină	<b>ECTS 311</b>			
2.3. Titularul activității de curs	Conf. univ. dr. Moisă Claudia Olimpia							
2.4. Titularul activității de seminar	Conf. univ. dr. Moisă Claudia Olimpia							
2.5. Anul de studiu	<b>III</b>	2.6. Semestrul	<b>I</b>	2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	<b>E</b>	2.8. Regimul disciplinei ( <b>O</b> – obligatorie, <b>Op</b> – opțională, <b>F</b> – facultativă)	Conținut	Felul disciplinei
							Obligativitate	Obligatorie DO

**3. Timpul total estimat**

3.1. Număr ore pe săptămână – forma cu frecvență	<b>3</b>	din care: 3.2. curs	<b>2</b>	3.3. seminar/laborator	<b>1</b>
3.4. Total ore pe semestru – forma ID /	<b>100</b>	din care: 3.5. AI	<b>86</b>	3.6. AT + TC / AA / ST + SF / L / P	<b>14</b>
3.5 Distribuția fondului de timp (se detaliază punctul 3.5. AI = 3.5.1+3.5.2.+3.5.3+3.5.4.+3.5.5+3.5.6.)					86 ore
3.5.1 Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe– nr. ore AI					<b>32</b>
3.5.2 Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					<b>30</b>
3.5.3 Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri (mai mare sau egal cu nr. total ore pentru teme de control din calendarul disciplinei)					<b>20</b>
3.5.4 Tutoriat					<b>2</b>
3.5.5 Examinări					<b>2</b>
3.5.6 Alte activități [comunicare bidirecțională cu titularul de disciplină / tutorele]					-
3.7 Total ore studiu individual	<b>86</b>				
3.8 Total ore pe semestru	<b>100</b>				
3.9 Numărul de credite	<b>4</b>				

#### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	1. Macroeconomie 2. Economia turismului
4.2. de competențe	C1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare precum și utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională C2 Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului industriei ospitalității C5 Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu hotelier și al restaurației

#### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- pentru susținerea cursului: metode didactice moderne, prezentării PPT, materiale informative - pentru studenți: suport de curs în format editat - echipamente tehnice: laptop, videoproiector
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	- pentru susținerea seminarului: metode didactice interactive, materiale informative - echipamente tehnice: sală dotată cu laptopuri, videoproiector, internet

#### 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<b>C1 Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională</b> C1.1 Definierea adecvată a conceptelor și principiilor specifice teoriei economice, precum și a celor din domeniul comerțului, turismului și serviciilor C2.1 Descrierea modalităților de concepere a produsului turistic, a tehnicilor de comercializare și a comportamentului agenților economici în contextul creat de legislația și regulamentele aferente în vigoare. C3.1 Definierea conceptelor privind cererea și oferta de bunuri și servicii, inclusiv în activitatea de turism, a comportamentului consumatorilor și a normelor de protecție a acestora C4.1 Descrierea conceptelor și principiilor evidenței contabile aplicate în finanțarea activităților de comerț, turism, servicii, precum și a metodologiei și indicatorilor de fundamentare a alocării resurselor C5.1 Definierea adecvată a conceptelor și principiilor specifice managementului calității aplicat serviciilor C6.1 Identificarea adecvată a conceptelor legate de planificarea, organizarea, coordonarea și controlul activității resurselor umane în contextul specificității pieței muncii din domeniul administrării afacerilor <b>C2 Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului</b> C2.1 Explicarea și interpretarea de date și informații din punct de vedere cantitativ și calitativ, pentru formularea de argumente și decizii concrete asociate comerțului, turismului și serviciilor C2.2 Explicarea și interpretarea fluxurilor și a tehnicilor de comercializare diferențiat după natura produselor și serviciilor C2.3 Explicarea și interpretarea fenomenelor și proceselor economice specifice comerțului, turismului și serviciilor pe baza conceptelor privind cererea și oferta de servicii și a comportamentului consumatorilor C2.4 Explicarea și interpretarea de situații/procese concrete din domeniul comerțului, turismului și serviciilor pe baza conceptelor și principiilor evidenței contabile și a utilizării indicatorilor pentru explicarea și interpretarea situațiilor analizate C2.5 Explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații și procese asociate sistemelor de asigurare a calității în servicii C2.6 Explicarea și interpretarea de situații/procese concrete din domeniul administrării afacerilor pentru interpretarea corectă a evoluțiilor pieței muncii și a evoluțiilor din interiorul firmelor în ceea ce privește angajații <b>C3 Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată</b> C1.3 Rezolvarea problemelor în contexte bine definite asociate: concepției, planificării și executării de activități în
-------------------------	--

	<p>cadrul firmelor de comerț, turism și servicii</p> <p>C2.3 Aplicarea unor modele și instrumente de organizare a spațiilor de vânzare și depozitare</p> <p>C3.3 Rezolvarea de probleme simple, bine definite, asociate vânzării produselor, inclusiv a celor turistice, prin consilierea clientului în luarea deciziei de cumpărare</p> <p>C4.3 Elaborarea de calcule pentru diferite situații alternative (variante decizionale) în alocarea de resurselor</p> <p>C5.3 Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații specifice asigurării calității în comerț, turism și servicii</p> <p>C6.3 Rezolvarea de probleme, situații, studii de caz specifice resurselor umane: recrutare, selecție, motivare, salarizare, orarul de muncă, formare</p>
Competențe transversale	-

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<i>Dezvoltarea capacității studentului de a construi și utiliza corect și eficient noțiunile referitoare la principalele aspecte specifice unei investiții hoteliere</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transmiterea la studenți a fundamentelor teoretice și practice referitoare la organizarea activității în cadrul unui hotel;</li> <li>- Prezentarea noțiunilor, caracteristicilor și componentelor mediului extern al întreprinderii hoteliere;</li> <li>- Formarea deprinderilor practice și abilităților de lucru specifice identificării și valorificării principalelor componente și caracteristici ale produselor și serviciilor hoteliere și de alimentație publică.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 AI [capitolele/modulele din cursul în tehnologie ID]	Metode de predare	Observații
<b>M1. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE</b> 1.1. Studiul de piață	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10 % AI
<b>M1. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE</b> 1.2 Principali indicatori de gestiune 1.3 Stabilirea prețurilor și tarifelor	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10 % AI
<b>M1. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE</b> 1.4 Sistemul specific de contabilitate hotelieră	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10 % AI
<b>M2. MEDIUL EXTERN AL ÎNTRINDERII HOTELIERE</b> 2.1 Clientela de afaceri și vacanțierii	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5% AI
<b>M2. MEDIUL EXTERN AL ÎNTRINDERII HOTELIERE</b> 2.2 Oferta unităților cu activitatea hotelieră 2.3 Oferta unităților de alimentație	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10 % AI
<b>M2. MEDIUL EXTERN AL ÎNTRINDERII HOTELIERE</b> 2.4 Clasificarea hotelurilor	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5 % AI
<b>M3 STRUCTURA ORGANIZATORICĂ A HOTELULUI</b> 3.1. Organizarea hotelului	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10 % AI
<b>M3 STRUCTURA ORGANIZATORICĂ A HOTELULUI</b> 3.2 Serviciul front-office	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10 % AI
<b>M3 STRUCTURA ORGANIZATORICĂ A HOTELULUI</b> 3.3 Serviciul de etaj	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10 % AI
<b>M3 STRUCTURA ORGANIZATORICĂ A HOTELULUI</b> 3.4. Alte servicii	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10 % AI

<b>M4. REZERVAREA LA HOTEL</b> 4.1. Sisteme de rezervare	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5 % AI
<b>M4. REZERVAREA LA HOTEL</b> 4.2 Instrumente și modalități de plată în industria hotelieră	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5 % AI

#### Bibliografie

1. Moisă Claudia, *Tehnologii hoteliere și de restaurant, suport de curs ID (disponibil și pe platforma Moodle)*, 2021.
2. Andrei, R., Copețchi, M., Dragnea, I., *Manual de tehnici operaționale în activitatea de turism*, Ed. Irecson, București, 2006.
3. Baker S., Bradley P., Huyton J., *Principiile operațiunilor de la recepția hotelului*, Ed. All Beck, București, 2002;
4. Cristureanu, C., *Strategii și tranzacții în turismul internațional*, Ed. CH Beck, București, 2006.
5. Florea C., Bugan M., *Maître d'hôtel*, Ed. Gemma Print, București, 2003;
6. GABOR M. R., OLTEAN F. D., *Produse inovative în turismul național și internațional*, Editura CH BECK, București, 2015.
7. Lupu, N., *Hotelul - Economie și Management*, ediția a VI-a, Ed. CH Beck, București, 2010;
8. Lupu, N., *Strategia de concentrare a întreprinderilor de turism*, Ed. Economică, București, 2003;
9. Mihail A. G., Acatrinei M. C., Râjniță M., *Tehnologie hotelieră – Housekeeping*, Ed. Gemma Print, București, 2002
10. Minciu, R., *Economia turismului*, ediția a III-a, Ed. Uranus, București, 2004;
11. Moisă C., *Tehnica operațiunilor de turism*, Seria Didactica, Universitatea "1 Decembrie 1918" din Alba Iulia, 2016.
12. Moisă Claudia, *Tehnologii hoteliere și de restaurant, suport de curs ID (disponibil și pe platforma Moodle)*, 2021.
13. Moisă C., *Tehnica operațiunilor de turism*, Seria Didactica, Universitatea "1 Decembrie 1918" din Alba Iulia, 2016.
14. Niță, V., Butnaru, G.I., *Gestiune hotelieră – Curs Aplicații Grile*, Ed. ETP Tehnopress, Iași, 2007.
15. Rusu S., *Antreprenoriat în turism și industria ospitalității*, Editura C.H.Beck, București, 2014.
16. Sgander, Ș, Brumar, C., *A.B.C. –ul tehnologiei hoteliere și al agroturismului*, Editura Diasfera, București, 2005.
17. Stancioiu, A.F., *Dictionar de terminologie turistica*, Ed. Economica, Bucuresti, 1999;
18. Stănciulescu D. A., Cristea A. A., Acatrinei M. C., Râjniță M., *Tehnologie hotelieră – Front Office*, Ed. Gemma Print, București, 2002;
19. Stănciulescu, G., *Managementul operațiunilor de turism*, ediția a II-a, Ed. All Beck, București, 2003;
20. Stănciulescu G., Ababei D., Țală M., Talpeș A., Lungu C., *Evaluarea întreprinderii hoteliere. Oferta turistică mondială*, Ed. Uranus, București, 2003;
21. Stavrositu S., *Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri*, Editura Polirom, București, 2014.

<b>8.2. AT</b> [temele dezbătute în cadrul tutorialelor, conform calendarului disciplinei]	<b>Metode de predare-învățare</b>	<b>Observații</b>
AT1 M1. Premisele și elaborarea studiului de fezabilitate M2. Mediul extern al întreprinderii hoteliere	Discuții, exemple, teme de control/activități propuse	2 ore la întâlnirile tutoriale
AT2 M3 Structura organizatorică a hotelului M4. Rezervarea la hotel	Discuții, exemple, teme de control/activități propuse	2 ore la întâlnirile tutoriale

#### Bibliografie

1. Moisă Claudia, *Tehnologii hoteliere și de restaurant, suport de curs ID (disponibil și pe platforma Moodle)*, 2021
2. Andrei, R., Copețchi, M., Dragnea, I., *Manual de tehnici operaționale în activitatea de turism*, Ed. Irecson, București, 2006.
3. Baker S., Bradley P., Huyton J., *Principiile operațiunilor de la recepția hotelului*, Ed. All Beck, București, 2002;
4. Cristureanu, C., *Strategii și tranzacții în turismul internațional*, Ed. CH Beck, București, 2006.
5. Florea C., Bugan M., *Maître d'hôtel*, Ed. Gemma Print, București, 2003;
6. GABOR M. R., OLTEAN F. D., *Produse inovative în turismul național și internațional*, Editura CH BECK, București, 2015.
7. Lupu, N., *Hotelul - Economie și Management*, ediția a VI-a, Ed. CH Beck, București, 2010;
8. Lupu, N., *Strategia de concentrare a întreprinderilor de turism*, Ed. Economică, București, 2003;
9. Mihail A. G., Acatrinei M. C., Râjniță M., *Tehnologie hotelieră – Housekeeping*, Ed. Gemma Print, București, 2002
10. Minciu, R., *Economia turismului*, ediția a III-a, Ed. Uranus, București, 2004;
11. Moisă C., *Tehnica operațiunilor de turism*, Seria Didactica, Universitatea "1 Decembrie 1918" din Alba Iulia, 2016.
12. Niță, V., Butnaru, G.I., *Gestiune hotelieră – Curs Aplicații Grile*, Ed. ETP Tehnopress, Iași, 2007.
13. Rusu S., *Antreprenoriat în turism și industria ospitalității*, Editura C.H.Beck, București, 2014.
14. Sgander, Ș, Brumar, C., *A.B.C. –ul tehnologiei hoteliere și al agroturismului*, Editura Diasfera, București, 2005.
15. Stancioiu, A.F., *Dictionar de terminologie turistica*, Ed. Economica, Bucuresti, 1999;
16. Stănciulescu D. A., Cristea A. A., Acatrinei M. C., Râjniță M., *Tehnologie hotelieră – Front Office*, Ed. Gemma Print, București, 2002;

17. Stănciulescu, G., Managementul operațiunilor de turism, ediția a II-a, Ed.All Beck, București, 2003; 18. Stănciulescu G., Ababei D., Țală M., Talpeș A., Lungu C., Evaluarea întreprinderii hoteliere. Oferta turistică mondială, Ed. Uranus, București, 2003; 19. Stavrositu S., Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri, Editura Polirom, București, 2014.		
<b>8.3. TC</b> [temele de control, conform calendarului disciplinei]	<b>Metode de transmitere a informației</b>	<b>Observații</b>
<i>Proiect obligatoriu care constă în elaborarea și încărcarea pe platformă a două instrumente specifice Studiului de fezabilitate pentru o investiție hotelieră, și anume: Grila de analiză a mediului social-economic, geografic și turistic și, respectiv Tabloul de sinteză</i>	Încărcarea activităților pe platforma Moodle	2 ore studiu individual
TC 1,2 Activități aferente Modulului 1. <i>Premisele și elaborarea studiului de fezabilitate</i>	Încărcarea temelor de control pe platforma Moodle	2 ore studiu individual
TC 3,4,5 Activități aferente Modulului 2. <i>Mediul extern al întreprinderii hoteliere</i>	Încărcarea temelor de control pe platforma Moodle	2 ore studiu individual
TC 6,7,8 Activități aferente Modulului 3. <i>Structura organizatorică a hotelului</i>	Încărcarea temelor de control pe platforma Moodle	2 ore studiu individual
TC 9,10 Activități aferente Modulului 4. <i>Rezervarea la hotel</i>	Încărcarea temelor de control pe platforma Moodle	1 ore studiu individual
<i>Elaborarea unui referat pe tema cursului (din tematica propusă și încărcată pe platforma Moodle).</i>	Încărcarea activităților pe platforma Moodle	1 ore studiu individual
<b>Bibliografie</b> 1. Moisă Claudia, <i>Tehnologii hoteliere și de restaurant, suport de curs ID (disponibil și pe platforma Moodle), 2021.</i> 2. Andrei, R., Copețchi, M., Dragnea, I., Manual de tehnici operaționale în activitatea de turism, Ed. Irecson, București, 2006. 3. Baker S., Bradley P., Huyton J., Principiile operațiunilor de la recepția hotelului, Ed. All Beck, București, 2002; 4. Cristureanu, C., Strategii și tranzacții în turismul internațional, Ed. CH Beck, București, 2006. 5. Florea C., Bugan M., Maître d'hôtel, Ed. Gemma Print, București, 2003; 6. GABOR M. R., OLTEAN F. D., Produse inovative în turismul național și internațional, Editura CH BECK, București, 2015. 7. Lupu, N., Hotelul - Economie și Management, ediția a VI-a, Ed. CH Beck, București, 2010; 8. Lupu, N., Strategia de concentrare a întreprinderilor de turism, Ed. Economică, București, 2003; 9. Mihail A. G., Acatrinei M. C., Râjniță M., Tehnologie hotelieră – Housekeeping, Ed. Gemma Print, București, 2002 10. Minciu, R., Economia turismului, ediția a III-a, Ed. Uranus, București, 2004; 11. Moisă Claudia, <i>Tehnologii hoteliere și de restaurant, suport de curs ID (disponibil și pe platforma Moodle), 2021.</i> 12. Moisă C., Tehnica operațiunilor de turism, Seria Didactica, Universitatea "1 Decembrie 1918" din Alba Iulia, 2016. 13. Niță, V., Butnaru, G.I., Gestiune hotelieră – Curs Aplicații Grile, Ed. ETP Tehnopress, Iași, 2007. 14. Rusu S., Antreprenoriat în turism și industria ospitalității, Editura C.H.Beck, București, 2014. 15. Sgander, Ș, Brumar, C., A.B.C. –ul tehnologiei hoteliere și al agroturismului, Editura Diasfera, București, 2005. 16. Stancioiu, A.F., Dictionar de terminologie turistica, Ed. Economica, Bucuresti, 1999; 17. Stănciulescu D. A., Cristea A. A., Acatrinei M. C., Râjniță M., Tehnologie hotelieră – Front Office, Ed. Gemma Print, București, 2002; 18. Stănciulescu, G., Managementul operațiunilor de turism, ediția a II-a, Ed.All Beck, București, 2003; 19. Stănciulescu G., Ababei D., Țală M., Talpeș A., Lungu C., Evaluarea întreprinderii hoteliere. Oferta turistică mondială, Ed. Uranus, București, 2003; 20. Stavrositu S., Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri, Editura Polirom, București, 2014.		

## **9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

*Conținuturile disciplinei sunt adaptate la cadrul legislativ actual și poate contribui la formarea de specialiști în domeniul industriei hoteliere și al restaurației. Pentru studenții care continuă studiile la un program de master în domeniul administrării afacerilor în turism disciplina poate constitui un punct de plecare pentru aprofundarea domeniului și elaborarea unor lucrări cu un nivel științific ridicat. Prin conținut, disciplina răspunde necesităților practice actuale ale angajatorilor.*

## **10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 AI (curs)	<i>Rezolvarea corectă și completă a cerințelor subiectelor de examen</i>	Proba scrisă în cadrul examenului	70%
10.5 TC / AA / ST / L / P	- Corectitudinea și completitudinea întocmirii proiectului obligatoriu care constă în elaborarea și încărcarea pe platformă a două instrumente specifice Studiului de fezabilitate pentru o investiție hotelieră, și anume: <i>Grila de analiză a mediului social-economic, geografic și turistic și, respectiv Tabloul de sinteză</i>	Verificarea pe parcursul semestrului a proiectului, referatului și temelor de control încărcate pe platforma Moodle	10%
	- <i>Conținutul științific al referatelor</i>		10%
	- <i>Corectitudinea temelor de control încărcate pe platforma Moodle</i>		10%
10.6 Standard minim de performanță:			
<p>Demonstrarea competențelor în:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>identificarea specificului unei investiții hoteliere</i></li> <li>- <i>prelucrarea informațiilor în vederea organizării firmei hoteliere pe departamente operaționale și funcționale</i></li> <li>- <i>determinarea și interpretarea indicatorilor activității hoteliere și de restaurație.</i></li> </ul> <p><i>Să aibă complet portofoliul de teme de control/activități încărcate pe platforma Moodle.</i></p> <p><i>Îndeplinirea standardului minim de performanță : obținerea notei minime 5</i></p>			

Coordonator de disciplină,  
Conf.univ.dr. Claudia MOISĂ

Tutore de disciplină,  
Conf.univ.dr. Claudia MOISĂ

Data  
03.09.2021

Responsabil specializare ECTS ID,  
Lect.univ.dr. Dârja Mălina